



Tomaten - Pfirsich - Salat mit Feta, Basilikum und Rauke

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, sommerlich, erfrischend, Sie werden überrascht sein

Zutaten

- Für den Salat:
- 150 g - 200 g Feta in Würfeln
- 300 g kleine, rote Kirschtomaten
- 300 g kleine, gelbe Kirschtomaten
- 4 vollreife Pfirsiche in Würfeln
- Töpfchen Basilikum, gezupft, in feinen Streifen
- 100 g Rucola, verlesen, in kaltem Wasser aufgefrischt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Für den Dressing:
- 4 El Weissweinessig
- 6 El frisch gepresster Orangensaft und etwas Abrieb
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Die Dressing Zutaten, Orangensaft, Abrieb und Weißwein Essig miteinander verrühren und mit dem Olivenöl aufziehen. Salzen, pfeffern und die Basilikum Streifen unter heben.

Schritt3

Der Salat:

Schritt4

Aus den Kirschtomaten die Blüte heraus schneiden und halbieren. Die Pfirsiche für eine halbe Minute in kochendes Wasser geben, brühen und sofort wieder in kaltem Wasser abschrecken.

Schritt5

Schälen, halbieren und in etwas grobe Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt6

Zu den Kirschtomaten und den Feta Würfeln geben und mit dem Dressing 5 min. marinieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf Rucola Blättern dekorativ anrichten und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Salatrezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-pfirsich-salat-mit-feta-basilikum-und-rauke/>